MONTEFALCO ROSSO DOC

Caratteristiche organolettiche: Colore limpido luminoso e consistente. Al naso invitante, con sentori di prugna e ciliegia. Avvolgente, caldo e morbido in bocca. Si abbina bene con carne di vitello.

Vinificazione: Le diverse varietà vengono raccolte e vinificate in epoche diverse. La fermentazione viene effettuata in serbatoi di acciaio a temperature controllate di 25 °C. La macerazione con le bucce ha una durata di 15-20 gg durante la quale vengono effettuate tre rimontaggi al dì. Matura in barriques francesi e botti di rovere per 12-18 mesi, matura 12 mesi in bottiglia.

Characteristics: A clear, luminous and consistent colour. An inviting aroma, with hints of plum and cherry. Warm, smooth and enveloping in the mouth. Refined for 6 months after bottling, it combines perfectly with full flavoured first courses and grilled meat.

Vinification: The different varieties of grape are harvested and vinified separately. The fermentation is carried out at 25°C in temperature controlled steel storage tanks. The maceration of the grape skins lasts for 15-20 days during which time the wine undergoes 3 pump-overs every day. The wine is refined for 12/18 months in Barriques and oak barrels and then 12 months in bottles.

VIGNETI: Sangiovese 60%, Vitigno autoctono del territorio 20% , Refosco 10% Tannat 10%
DENSITÀ: 3.700 piante per ettaro
DENOMINAZIONE: DOC – Denominazione Origine Controllata
ALTITUDINE: 400 m
TERRENO: Medio impasto, limo-argilloso
ETÀ VIGNETO: Impiantato nel 2001

FORMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato
PRODUZIONE: 90 q.li/Ha .
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 15.000
AFFINAMENTO: in barriques francesi e botti in rovere per 12/18 mesi
MATURAZIONE: in bottiglia 6 mesi

PERCENTUALE ALCOOL: 14,5% variabile nelle diverse annate
TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 16-18° C